

Gazzetta ufficiale

C 312

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

53° anno
17 novembre 2010

Numero d'informazione Sommario Pagina

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2010/C 312/01	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 del TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	1
2010/C 312/02	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 del TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽²⁾	5
2010/C 312/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5963 — Econocom/ECS) ⁽²⁾	9
2010/C 312/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6001 — Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding) ⁽²⁾	9
2010/C 312/05	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5936 — EADS DS/ATLAS/JV) ⁽²⁾	10

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE, eccetto per i prodotti dell'allegato I del trattato
⁽²⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2010/C 312/06	Tassi di cambio dell'euro	11
---------------	---------------------------------	----

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

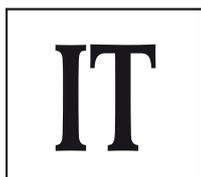
2010/C 312/07	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca	12
2010/C 312/08	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca	13
2010/C 312/09	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca	14
2010/C 312/10	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca	15
2010/C 312/11	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca	16
2010/C 312/12	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca	17

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Ufficio europeo di selezione del personale (EPSO)

2010/C 312/13	Avviso di concorso generale	18
---------------	-----------------------------------	----



II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 del TFUE**Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni**

(Testo rilevante ai fini del SEE, eccetto per i prodotti dell'allegato I del trattato)

(2010/C 312/01)

Data di adozione della decisione	23.6.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	NN 12b/06
Stato membro	Belgio
Regione	Fiandre
Titolo (e/o nome del beneficiario)	„Promotie van akkerbouwproducten” (promozione di seminativi)
Base giuridica	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Tipo di misura	Regime di aiuto
Obiettivo	Promozione di seminativi
Forma dell'aiuto	Oneri parafiscali
Dotazione di bilancio	7 560 000 di EUR
Intensità	Fino al 100 %
Durata	2000-2013
Settore economico	Settore agricolo; settore della trasformazione e della commercializzazione
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	VLAM Elipsegebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	23.6.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	NN 12c/06
Stato membro	Belgio
Regione	Fiandre
Titolo (e/o nome del beneficiario)	„Promotie van pluimvee, eieren en konijnen”
Base giuridica	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Tipo di misura	Regime di aiuto
Obiettivo	Promozione di pollame, uova e conigli
Forma dell'aiuto	Oneri parafiscali
Dotazione di bilancio	4 643 044 EUR
Intensità	Fino al 100 %
Durata	2002-2013
Settore economico	Settore agricolo; settore della trasformazione e della commercializzazione
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	23.6.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	NN 12d/06
Stato membro	Belgio

Regione	Fiandre
Titolo (e/o nome del beneficiario)	„Promotie van niet-eetbare tuinbouwprodukten”
Base giuridica	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Tipo di misura	Regime di aiuti
Obiettivo	Promozione dei prodotti orticoli non commestibili
Forma dell'aiuto	Oneri parafiscali
Dotazione di bilancio	12 162 308 EUR
Intensità	Fino al 100 %
Durata	2003-2013
Settore economico	Settore dell'agricoltura; settore della trasformazione e della commercializzazione
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	23.6.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	NN 12e/06
Stato membro	Belgio
Regione	Fiandre
Titolo (e/o nome del beneficiario)	„Promotie van groenten en fruit, brood en biolandbouw”
Base giuridica	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Tipo di misura	Regime di aiuto
Obiettivo	Promozione di ortofruttili, pane e prodotti biologici
Forma dell'aiuto	Oneri parafiscali

Dotazione di bilancio	33 217 732 EUR
Intensità	Fino al 100 %
Durata	2000-2013
Settore economico	Settore agricolo; settore della trasformazione e della commercializzazione
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

—————

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 del TFUE

Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 312/02)

Data di adozione della decisione	15.9.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 221/09
Stato membro	Germania
Regione	Nünchritz
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Wacker Chemie GmbH
Base giuridica	XR 31/07, XR 6/07, X 167/08
Tipo di misura	Aiuto individuale
Obiettivo	Sviluppo regionale
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 97,5 Mio EUR
Intensità	11,72 %
Durata	2010-2013
Settore economico	Industria chimico-farmaceutica
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft und Arbeit Referat 31 Wilhelm-Buck-Straße 2 01097 Dresden DEUTSCHLAND
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	12.10.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 135/10
Stato membro	Austria
Regione	Linz-Wels
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Aid for the Remediation of a Contaminated Site in Linz (AT)
Base giuridica	Umweltförderungsgesetz, BGBl. Nr. 185/1993, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Förderungsrichtlinien 2008 für die Altlastensanierung oder -sicherung

Tipo di misura	Aiuto individuale
Obiettivo	Tutela dell'ambiente
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 146,27 Mio EUR
Intensità	100 %
Durata	1.1.2011-31.12.2020
Settore economico	Industria siderurgica
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Stubenbastei 5 1010 Wien ÖSTERREICH
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	29.9.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 178/10
Stato membro	Spagna
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Compensación por servicio público asociada a un mecanismo de entrada en funcionamiento preferente para las centrales de carbón autóctono
Base giuridica	Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica. Borrador de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica.
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Servizi di interesse economico generale
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Spesa annua prevista 400 Mio EUR
Intensità	—
Durata	Fino al 31.12.2014

Settore economico	Produzione e distribuzione di energia elettrica, di gas e acqua, Industria carboniera
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Dirección General de Política Energética y Minas Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Paseo de la Castellana, 160 28071 Madrid ESPAÑA
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	28.6.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 257/10
Stato membro	Danimarca
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Third extension of the Danish guarantee scheme on new debt
Base giuridica	Lov nr. 1003 af 10. oktober 2008 om finansiel stabilitet som ændret ved lov nr. 68 af 3. februar 2009 om ændring af lov om finansiel stabilitet.
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia
Forma dell'aiuto	Garanzia
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto circa 600 000 Mio DKK
Intensità	—
Durata	1.7.2010-31.12.2010
Settore economico	Intermediazione finanziaria
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Finansiel Stabilitet A/S Amaliegade 3-5, 5 1256 København K DANMARK
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	30.9.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 407/10

Stato membro	Danimarca
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Danish winding-up scheme
Base giuridica	Lov om håndtering af nødlidende pengeinstitutter (lov nr. 721 af 25. juni 2010)
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia
Forma dell'aiuto	Altre forme di apporto di capitale, Prestito agevolato, Garanzia
Dotazione di bilancio	—
Intensità	—
Durata	1.10.2010-31.12.2010
Settore economico	Intermediazione finanziaria
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Økonomi- og Erhvervsministeriet Slotholmsgade 12 1216 København K DANMARK
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

—————

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5963 — Econocom/ECS)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 312/03)

In data 22 ottobre 2010 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32010M5963. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6001 — Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 312/04)

In data 12 novembre 2010 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32010M6001. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5936 — EADS DS/ATLAS/JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 312/05)

In data 28 ottobre 2010 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32010M5936. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

16 novembre 2010

(2010/C 312/06)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3612	AUD	dollari australiani	1,3874
JPY	yen giapponesi	113,21	CAD	dollari canadesi	1,3817
DKK	corone danesi	7,4547	HKD	dollari di Hong Kong	10,5546
GBP	sterline inglesi	0,85100	NZD	dollari neozelandesi	1,7655
SEK	corone svedesi	9,3753	SGD	dollari di Singapore	1,7682
CHF	franchi svizzeri	1,3408	KRW	won sudcoreani	1 539,11
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	9,5426
NOK	corone norvegesi	8,1670	CNY	renminbi Yuan cinese	9,0355
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,3941
CZK	corone ceche	24,607	IDR	rupia indonesiana	12 197,34
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,2612
HUF	fiorini ungheresi	276,95	PHP	peso filippino	59,566
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	42,3215
LVL	lats lettone	0,7092	THB	baht thailandese	40,652
PLN	zloty polacchi	3,9372	BRL	real brasiliano	2,3504
RON	leu rumeni	4,2925	MXN	peso messicano	16,7370
TRY	lire turche	1,9801	INR	rupia indiana	61,6800

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2010/C 312/07)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	21.8.2010
Durata	21.8.2010-31.12.2010
Stato membro	Danimarca
Stock o gruppo di stock	LIN/03.
Specie	Molva (<i>Molva molva</i>)
Zona	IIIa; acque UE delle zone IIIb, IIIc e IIId
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	552777

Link alla pagina web della decisione dello Stato membro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/control_enforcement/ers_it.htm

⁽¹⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2010/C 312/08)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	30.9.2010
Durata	30.9.2010-31.12.2010
Stato membro	Francia
Stock o gruppo di stock	GFB/89-
Specie	Musdea (<i>Phycis blennoides</i>)
Zona	Acque comunitarie e acque non soggette alla sovranità o giurisdizione di paesi terzi delle zone VIII e IX
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	664718

Link alla pagina web della decisione dello Stato membro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2010/C 312/09)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	11.8.2010
Durata	11.8.2010-31.12.2010
Stato membro	Portogallo
Stock o gruppo di stock	ALF/3X14-
Specie	Berici (<i>Beryx</i> spp.)
Zona	Acque comunitarie e acque non soggette alla sovranità o giurisdizione di paesi terzi delle zone III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII e XIV
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	562857

Link alla pagina web della decisione dello Stato membro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_it.htm

(1) GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2010/C 312/10)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	30.9.2010
Durata	30.9.2010-31.12.2010
Stato membro	Francia
Stock o gruppo di stock	HER/5B6ANB
Specie	Aringa (<i>Clupea harengus</i>)
Zona	Acque UE e acque internazionali delle zone Vb, VIb e VIaN
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	664718

Link alla pagina web della decisione dello Stato membro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_it.htm

(1) GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2010/C 312/11)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	6.10.2010
Durata	6.10.2010-31.12.2010
Stato membro	Portogallo
Stock o gruppo di stock	ANF/8C3411
Specie	Rana pescatrice (<i>Lophiidae</i>)
Zona	VIIIc, IX e X; acque UE della zona COPACE 34.1.1
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	656215

Link alla pagina web della decisione dello Stato membro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_it.htm

(1) GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2010/C 312/12)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	28.9.2010
Durata	28.9.2010-31.12.2010
Stato membro	Paesi Bassi
Stock o gruppo di stock	BLI/245-
Specie	Molva azzurra (<i>Molva dypterygia</i>)
Zona	Acque comunitarie e acque non soggette alla sovranità o alla giurisdizione di paesi terzi delle zone II, IV e V
Tipo (i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	634062

Link alla pagina web della decisione dello Stato membro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_it.htm

⁽¹⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

UFFICIO EUROPEO DI SELEZIONE DEL PERSONALE
(EPSO)

AVVISO DI CONCORSO GENERALE

(2010/C 312/13)

L'Ufficio europeo di selezione del personale (EPSO) bandisce il concorso generale:

EPSO/AST/111/10 — Assistenti (AST 1) nel settore del segretariato nelle seguenti lingue: (DA) Danese, (DE) Tedesco, (EN) Inglese, (ES) Spagnolo, (FR) Francese, (MT) Maltese, (NL) Olandese, (PT) Portoghese, (SV) Svedese

Il bando di concorso è pubblicato esclusivamente in danese, in tedesco, in inglese, in spagnolo, in francese, in maltese, in olandese, in portoghese e in svedese nella Gazzetta ufficiale C 312 A del 17 novembre 2010.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito dell'EPSO all'indirizzo <http://eu-careers.eu>

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 312/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«BŒUF DE VENDÉE»

N. CE: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Bœuf de Vendée».

2. Stato membro o paese terzo:

Francia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.1: carni (e frattaglie) fresche.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Gli animali sono giovenche, vacche giovani o maschi castrati il cui peso carcassa minimo è di 380 kg, di conformazione (S) EUR, stato di ingrasso da 2 a 3 e la cui età al momento della macellazione deve essere compresa fra 30 e 96 mesi.

Per produrre il *Bœuf de Vendée* vengono prescelte le razze pure da carne o gli incroci fra loro, oppure gli incroci di madri appartenenti a razze miste con padri appartenenti a razze da carne.

La domanda riguarda la carne fresca venduta in carcasse, quarti o tagli.

La carne di *Bœuf de Vendée* è caratterizzata da un color rosso schietto, una consistenza tenera e morbida ed un gradevole gusto di carne di manzo.

Il pH e la temperatura vengono misurati 24 ore dopo la macellazione. Essi devono essere inferiori rispettivamente a pH 6 ed a 6 °C. Questi criteri di pH e di temperatura sono indispensabili per dare inizio ad un lungo periodo di maturazione. Se non sono rispettati la carne si conserva male ed assume un gusto sgradevole.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Ogni carcassa o parte di carcassa di *Bœuf de Vendée* è accompagnata fino al banco della macelleria da un Certificato di Garanzia d'Origine (CGO) che informa il consumatore circa la categoria alla quale appartiene l'animale: giovenca, vacca o maschio castrato.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Senza oggetto.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

Dalla nascita allo svezzamento, l'allattamento naturale è obbligatorio. I vitelli sono svezzati fra i 6 e i 9 mesi di età. Dopo lo svezzamento, gli animali possono brucare nei pascoli in funzione delle disponibilità foraggere.

Durante l'estate è possibile ricorrere ad un complemento a base di foraggi e di concentrati.

L'origine dei foraggi è rigorosamente disciplinata: almeno l'80 % proviene dall'azienda zootecnica, il resto deve provenire dalla zona IGP. Questa pratica è giustificata dagli usi locali e tradizionali nonché da una qualità specifica dei foraggi della regione. La mitezza dell'influsso oceanico, associata ad un soleggiamento molto elevato, permette di raccogliere quantità maggiori di foraggi, di buona qualità dal punto di vista energetico e proteico, prima rispetto alle altre regioni. È così possibile garantire la disponibilità dei foraggi più adatti alle esigenze del *Bœuf de Vendée*.

I cicli pascoli-stalla sono obbligatori e devono essere come minimo di due anni nella vita dell'animale. Il ciclo è il seguente: stalla durante l'inverno e pascolo durante l'estate da aprile ad ottobre. Il tempo trascorso sui pascoli è di almeno quattro mesi.

Il carico complessivo medio annuo non deve superare 2 UGB/HASFP per gli animali e le superfici foraggere riservate ai bovini da allevare.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Lo svezzamento, l'allevamento e l'ingrassamento sono realizzati obbligatoriamente in un'unica azienda.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Senza oggetto.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Prodotto venduto con la denominazione *Bœuf de Vendée*. Il logo IGP deve figurare nell'etichettatura come pure la dicitura «Indication Géographique Protégée». Sui *Certificats de Garantie d'Origine* che accompagnano la carcassa o i tagli fino al bancone della macelleria deve essere obbligatoriamente citata la categoria (maschio castrato, vacca o giovenca).

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona geografica dell'IGP *Bœuf de Vendée* comprende l'insieme del dipartimento della Vandea al quale si aggiungono le piccole regioni naturali limitrofe che possiedono grandi similitudini dal punto di vista agricolo, geografico-storico, sociale e culturale.

La zona geografica prescelta è la seguente:

— dipartimento della Vandea nella sua totalità,

— dipartimento della Loire Atlantique, totalità dei comuni dei seguenti cantoni: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble,

- dipartimento del Maine et Loire, totalità dei comuni dei seguenti cantoni: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers,
- dipartimento di Deux-Sèvres, totalità dei comuni dei seguenti cantoni: Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

a) Fattori naturali

La Vandea gode di particolari condizioni climatiche e geologiche: dal punto di vista climatico, la Vandea è caratterizzata da un accentuato influsso oceanico e da un soleggiamento medio annuo di gran lunga superiore alla media nazionale, ovvero 2 100 h/anno, estremamente propizio alla produzione foraggera, e tale da consentire agli animali di pascolare all'aperto per lunghi periodi. Dal punto di vista geologico, la Vandea, che costituisce il versante meridionale del Massiccio Armoricano, è caratterizzata da suoli limosi abbastanza profondi, anch'essi molto propizi alla produzione foraggera.

b) Fattori agronomici

Una caratteristica precipua della Vandea è la sua capacità di produzione foraggera, dovuta alle particolari condizioni climatiche e geologiche. Pertanto, l'aumento precoce delle temperature alla fine di aprile o ai primi di maggio, unitamente ad un buon soleggiamento in primavera, consente la produzione di insilati secchi contenenti oltre il 30 % di materia secca, e di fieno di taglio precoce all'inizio di giugno, dalle eccellenti qualità nutrizionali (energia e materie azotate). Le rese di questi foraggi annuali di primo taglio superano spesso le cinque tonnellate di materia secca per ettaro. Sono sempre queste particolari condizioni che permettono di piantare granturco da foraggio in primavera in eccellenti condizioni per garantire un raccolto ottimo e regolare. Infine, l'ubicazione della Vandea in termini di latitudine fa sì che la regione fruisca regolarmente di temperature complessivamente sufficienti a garantire una buona maturazione del mais da silo, ovvero contenente un tasso di materia secca superiore al 33 % alla raccolta ed un contenuto elevato di chicchi, superiore al 50 %. Le rese sono, in linea generale, dell'ordine di 11 tonnellate di materia secca all'ettaro per le colture secche e di 15 tonnellate per le colture irrigue.

Questa garanzia di ingente produzione e di grande qualità energetica e proteica consente di sopperire al fabbisogno del bestiame dalla nascita fino alla macellazione. È su queste basi che il sistema «allevatore-ingrassatore» vandeano, caratterizzato da un grande consumo di foraggi, ha potuto svilupparsi meglio che altrove.

c) Fattori storici ed umani

Fin dai tempi più antichi il *Bœuf de Vendée* fa parte della vita del contadino vandeano. Tra le prime specie domestiche, è stato in un primo tempo utilizzato per le sue carni ed il latte, successivamente come animale da traino.

Il *Bœuf de Vendée* fa parte della storia della mezzadria, quindi dell'affitto dei fondi, ed è stato un degli elementi fondamentali di tutti i contratti agricoli per la valutazione degli affitti. L'allevamento bovino è quindi strettamente connesso all'agricoltura della regione. Le competenze degli allevatori, segnatamente la padronanza del sistema «allevatore-ingrassatore», costituisce un elemento essenziale del legame fra il *Bœuf de Vendée* e la sua origine, come descritto al punto 5.2.b.

La presenza del *Bœuf de Vendée* nelle numerose fiere della regione fin dal XIX secolo ha permesso di sviluppare i vincoli commerciali con tutti i più importanti centri della Francia occidentale, fino a Parigi.

Strettamente legato alla presenza storica dell'allevamento bovino in base al sistema «allevatore-ingrassatore» nella Vandea, l'estesa rete di impianti di macellazione, numerosi e siti nelle immediate vicinanze degli allevamenti, è una peculiarità della Vandea.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del prodotto si basa su una qualità determinata da particolari competenze nonché sulla reputazione del *Bœuf de Vendée*.

a) Una qualità determinata

Il *Bœuf de Vendée* si presenta, dopo la macellazione, sotto forma di carcasse molto pesanti ed omogenee, tipiche della regione. Il peso delle carcasse è in media superiore di 120 kg a quello delle carcasse ottenute dai bovini allevati in altre regioni francesi produttrici di carni bovine.

Gli animali nascono, sono allevati ed ingrassati in un'unica azienda agricola della zona IGP. La durata minima del periodo di finissaggio degli animali è di quattro mesi, il che permette di ottenere un ingrasso ottimale: livelli 2 e 3. Il raggiungimento del livello di ingrasso passa attraverso un buon dosaggio dell'apporto energetico e proteico nelle razioni di cibo somministrate durante la fase di finissaggio che dura almeno quattro mesi. A tal scopo, si attribuisce un voto ad ogni animale in funzione del suo livello di ingrasso all'inizio e alla fine del periodo di finissaggio. Gli animali vengono macellati quando hanno raggiunto il punteggio di 2 o 3.

Le carcasse pesanti (oltre 450 kg in media), di 380 kg come minimo, forniscono tagli di carne spessi e teneri molto richiesti sia dai macellai tradizionali che dagli amatori di carni bovine.

b) Un'altra caratteristica: le competenze umane

Le competenze degli allevatori costituiscono un elemento fondamentale del legame tra il *Bœuf de Vendée* e la sua origine.

Nell'intento di assicurare sistematicamente l'intero processo di produzione dalla nascita alla macellazione, gli «allevatori-ingrassatori» rappresentano un fattore imprescindibile in questi sistemi di produzione così tipici della regione. «Tutti gli animali che nascono in Vandea vi sono anche ingrassati» si sente dire spesso. L'allevamento del bestiame è alla base di un'intera tradizione in questo territorio; esso dà origine ad una tecnica oramai nota e riconosciuta ben oltre le frontiere della Francia. Il sistema di tipo vandeano è caratterizzato così dall'ingrassamento degli animali nati nell'azienda e nutriti con foraggi prodotti nell'azienda stessa. Al giorno d'oggi, l'azienda di un «allevatore-ingrassatore» possiede in media 60 vacche nutrici su 70 ha.

Combinare i processi dell'allevamento e dell'ingrassamento nello stesso sito offre vantaggi sotto il profilo tecnico, sanitario, economico e commerciale, che, a loro volta, incidono positivamente sulla qualità del prodotto finito.

Gli allevatori utilizzano soltanto animali appartenenti a razze da carne (riproduttrici) o ottenuti mediante incroci di tali razze. Senza un'alimentazione abbondante e di qualità (energia e materie azotate) il potenziale di questi animali sarebbe nullo. Grazie al clima propizio ed alla natura dei terreni, il foraggio è garantito sia in termini di quantità che di qualità, il che conferisce ampia autonomia alle singole aziende. Le competenze degli allevatori nella produzione di foraggi e cereali, nel combinarli in base ai loro valori nutritivi ed allo stadio fisiologico dei capi, dalla nascita alla macellazione, caratterizza appieno il *Bœuf de Vendée*.

I vitelli sono allevati sotto la madre fino allo svezzamento, intorno agli otto mesi di età. Quindi, per almeno due anni, essi seguono un ciclo nel quale trascorrono l'inverno nelle stalle e l'estate (da aprile a novembre) sui pascoli. L'erba dei pascoli ed i foraggi grossolani costituiscono la parte essenziale della loro alimentazione. Il periodo di finissaggio ha luogo o sui pascoli o alla mangiatoia.

A seconda delle condizioni dell'animale all'inizio della fase di ingrassamento, l'allevatore opta per la durata e le modalità di alimentazione che gli consentono di ottenere il miglior prodotto possibile, con il livello di grasso desiderato ma non eccessivo. Una volta ogni 15 giorni, egli esamina l'animale in modo da valutarne i progressi e, da ultimo, per stabilire la data ottimale di macellazione.

Il sistema «allevatore-ingrassatore» nella regione è una specificità locale che permette di ottenere elevati pesi carcassa ed una qualità ottimale di finissaggio delle carcasse in termini di quantità di grasso.

c) Reputazione

Nel 1878, i fratelli BATIOOT introdussero la razza Charolais nella Vandea per migliorare la qualità delle carni dei bovini e la loro capacità di lavoro come animali da traino. Lo sviluppo delle grandi città (Nantes, Angers, Parigi) creò una rete commerciale e la reputazione dei «buoni ingrassatori vandeani» contribuì ad accrescere significativamente la notorietà di queste carni bovine.

Con 167 000 vacche nutrici la Vandea è una delle tre principali regioni produttrici a livello europeo. In Francia, la Vandea costituisce oggi il principale dipartimento nel settore della produzione di carni bovine. La Vandea da sola fornisce oltre il 5 % della produzione nazionale con meno dell'1 % della superficie agricola.

I macellai, veri conoscitori in materia, vanno alla ricerca di questo tipo di prodotto per soddisfare i clienti più esigenti. Questo tipo di carcasse, infatti, è in grado di fornire loro tagli teneri, succosi, spessi e gustosi (segnatamente la lombata e il controfiletto), particolarmente graditi dai loro clienti.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La combinazione di tutti i fattori naturali, climatici ed agronomici della Vandea, che sfociano in una produzione foraggera abbondante e di alta qualità, unitamente alle competenze degli allevatori, dà origine alla produzione di carcasse pesanti, che costituiscono la grande specialità della Vandea.

La specificità del prodotto, in relazione alla sua origine geografica, consiste in effetti nella combinazione delle particolari condizioni agronomiche ed edafoclimatiche che consentono sia di sfruttare pienamente i pascoli naturali, sui quali la mandria può pascolare fino allo svezzamento dei vitelli all'età di otto mesi, sia di coltivare foraggi e cereali ad alto valore energetico e proteico su suoli limosi e profondi grazie ad un clima soleggiato e caldo, propizio alla fotosintesi necessaria all'erba e al mais per raggiungere la piena maturità. Questa grande disponibilità di foraggi e la loro qualità che costituiscono la caratteristica principale del *Bœuf de Vendée*, unitamente alla selezione effettuata dagli allevatori della regione dei capi migliori, che vengono poi macellati in impianti nei pressi dell'azienda zootecnica, consentono di produrre carcasse pesanti in uno stato di ingrassamento ottimale.

Le carni tenere, succose e gustose del *Bœuf de Vendée* si ottengono grazie alla cura dedicata ad ogni singola fase della produzione.

Grazie alle loro competenze, gli allevatori selezionano le femmine oppure i maschi castrati, escludendo i maschi od i giovani bovini non castrati nonché gli animali di età inferiore a 30 mesi. L'ingrassamento degli animali durante un periodo di tempo sufficientemente lungo fa sì che nei tessuti muscolari si vengano a creare infiltrazioni di grasso (grasso intramuscolare) che conferiscono alla carne il suo aspetto marmorizzato ed evita che diventi troppo secca durante la cottura, al contrario di quanto avviene per le carni magre, cosiddette «secche». È così che si ottengono carni tenere, succose e che «si sciolgono in bocca».

Dopo la macellazione, soltanto le carcasse migliori vengono selezionate per ottenere il *Bœuf de Vendée*. Esse vengono esaminate (controllo visivo e tattile) da un ispettore giurato in base alla loro conformazione, al loro stato di ingrassamento ed al colore delle carni. Questa selezione delle carcasse rappresenta una tappa indispensabile per avere la certezza di ottenere carni tenere, succose e saporite. Le carcasse che rispettano tutti i criteri hanno diritto ad essere tutelate dalla denominazione *Bœuf de Vendée*. Esse sono corredate da un certificato di garanzia e di origine.

Il tempo minimo di maturazione di dieci giorni garantisce la tenerezza delle carni.

Questi importanti criteri sono in effetti determinanti per i macellai ed i consumatori; essi hanno permesso al *Bœuf de Vendée* di acquistare una solida reputazione fra le carni bovine disponibili nella regione.

Grazie alla tenerezza, alla succosità e alla gustosità delle carni del *Bœuf de Vendée*, i consumatori ed i macellai restano fedeli ad un approvvigionamento regolare presso i distributori. Questa lealtà è confermata in termini statistici: il 60 % degli attuali sbocchi del gruppo sono rimasti immutati dal lancio di questo concetto di commercializzazione, all'inizio del 2000.

Il *Bœuf de Vendée* è quindi una vera e propria catena di *know-how* che passa attraverso il buon esito di ogni singolo anello: produzione (produzione di foraggi, allevamento e selezione), macellazione, taglio e distribuzione, tutte fasi improntate alla qualità e all'origine.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>

Publicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 312/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» (XYGALO SITEIAS)/«ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» (XIGALO SITEIAS)

N. CE: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Ξύγαλο Σητείας» (Xygaló Siteias)/«Ξίγαλο Σητείας» (Xigaló Siteias)

2. Stato membro o paese terzo:

Grecia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Lo Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias) è un prodotto dell'acidificazione del latte. Ha colore bianco, consistenza cremosa e/o granulosa ed è privo di crosta. Ha sapore fresco, acidulo e leggermente salato e un caratteristico gradevole aroma. Ha un tenore massimo di umidità del 75 % e un tenore massimo di sale dell'1,5 %; il contenuto di grassi è pari al 33-46 % della sostanza secca e il contenuto minimo di proteine è pari al 31,5 %.

Lo Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias) è prodotto con latte di capra oppure di pecora o anche con latte misto di entrambi i tipi, regolando il contenuto di grassi del latte di pecora se non è disponibile un quantitativo sufficiente di latte caprino, in modo che il contenuto di grassi del prodotto finito sia inferiore al 46 % in peso della sostanza secca. La miscela di latte è poi facoltativamente sottoposta a pastorizzazione ed è riportata alla temperatura di 25 °C. Vengono aggiunti sale (NaCl) in misura non superiore al 2 % del peso, colture batteriche non patogene (fermenti lattici) e piccole quantità di caglio naturale ottenuto da stomaci di animali (soprattutto se il latte è stato pastorizzato). Successivamente il latte viene fatto fermentare naturalmente in recipienti per alimenti, nei quali viene lasciato riposare, coperto ma non in maniera ermetica, per 7-10 giorni alla temperatura di 15-20 °C. Il grasso (crema) in eccesso è asportato dalla superficie della cagliata. La maturazione prosegue negli stessi recipienti per un mese circa alla temperatura di 10-15 °C, senza mescolare la cagliata per l'intera durata del processo di acidificazione-maturazione. Il prodotto viene infine separato dal siero depositatosi nella zona inferiore dei recipienti, trasferito in fusti per alimenti e collocato in celle frigorifere a una temperatura inferiore a 4 °C. Se il latte con cui è prodotto non è stato pastorizzato, lo Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias) deve rimanere refrigerato per almeno 2 mesi circa prima di essere immesso al consumo, affinché sia scongiurata la presenza di microrganismi indesiderati.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

La materia prima utilizzata per produrre lo Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias) è il latte fresco ottenuto da capre e pecore sane, allevate tradizionalmente all'interno dell'ex provincia di Sitia, pienamente adattate al particolare clima e alla flora della zona, appartenenti esclusivamente a razze caprine greche autotone e a razze pecorine locali (principalmente razza Sitia, razze Psiloritis e Sfakia ed eventuali incroci di tali razze).

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Il latte deve essere munto almeno 10 giorni dopo che l'animale ha partorito. Dopo la mungitura, il latte è conferito al caseificio dall'allevatore oppure viene conservato in appositi frigoriferi e ritirato regolarmente (in genere sotto la responsabilità del caseificio) con un veicolo adatto o con una cisterna frigorifera.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

Le capre e le pecore sono allevate tradizionalmente in allevamenti estensivi o al massimo semintensivi in aree pianeggianti e collinari, a un'altitudine non superiore a 1 000 metri. Nei mesi di ottobre e novembre (nel corso dei quali si allattano gli animali appena nati), data la scarsa vegetazione naturale e il maggiore fabbisogno alimentare degli animali vengono utilizzati foglie di ulivo e foraggi essiccati (ad esempio trifoglio, fieno, granturco), in una percentuale dell'ordine del 30-40 % a seconda dell'annata.

Da dicembre fino all'incirca al mese di aprile (maggiore produzione di latte dopo lo svezzamento dei capretti e degli agnellini) gli animali si nutrono di piante selvatiche locali (erbe e arbusti, per lo più aromatici ed endemici) sviluppatasi grazie alle piogge invernali e primaverili [salvia (*Salvia fruticosa* e *Salvia pomifera*), cisto di Creta (*Cistus creticus*), erica (*Erica manipuliflora*), salvione lanoso (*Phlomis lanata*), ginestra spinosa (*Calycotome villosa*), quercia spinosa (*Quercus coccifera*) ecc.]. Fino all'inizio di marzo si utilizzano come complemento i rami e le foglie provenienti dalla potatura annuale degli ulivi. In tale periodo invernale vengono dati agli animali anche foraggi essiccati, solitamente in percentuale non superiore al 20 % del totale, onde coprire il loro fabbisogno alimentare nelle giornate caratterizzate da forti piogge, neve e gelate.

Dal mese di maggio e per tutta l'estate (periodo in cui si osserva una diminuzione della produzione di latte), la maggior parte delle greggi è nutrita con vari cereali essiccati provenienti dai campi della zona, appositamente seminati a tal fine dagli allevatori, e contemporaneamente gli animali pascolano e si nutrono della flora locale. A seconda delle annate questa dieta può essere integrata, in una percentuale dell'ordine del 30-40 %, con foraggi essiccati provenienti anche da altre zone (ad esempio fieno, trifoglio e granturco).

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Sia la produzione e la lavorazione del latte che la fabbricazione dello Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias) devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Per salvaguardare la qualità del prodotto, il confezionamento deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata: se trasportato sfuso, infatti, il prodotto subisce alterazioni dovute al forte aumento delle probabilità che la massa del formaggio entri in contatto con l'aria e sia contaminata da microrganismi indesiderati che ne modificano le caratteristiche organolettiche e ne abbreviano notevolmente la già limitata conservabilità (non più di sei mesi dalla produzione).

Lo Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias) è immesso al consumo in contenitori per alimenti della capienza massima di 5 kg. Le confezioni grandi (da 5 kg) sono destinate alla ristorazione collettiva, nell'ambito della quale vengono consumati forti quantitativi di prodotto senza che esso abbia il tempo di subire alterazioni.

La limitazione della capienza delle confezioni è dettata dall'esigenza di far sì che l'acquirente finale consumi il prodotto entro un periodo di tempo ragionevole dall'apertura della confezione, il che garantisce che questo formaggio conservi appieno le proprie peculiari caratteristiche organolettiche. A differenza dei formaggi a pasta dura, lo Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias), di consistenza soffice e cremosa, non possiede un involucro protettivo naturale.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Per l'etichettatura del prodotto, occorre riportare sulla confezione, con caratteri chiari e leggibili:

- il nome del prodotto in caratteri greci: «ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» o «ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» (e/o in caratteri latini: «XYGALO SITEIAS» o «XIGALO SITEIAS»), seguito dalle parole «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» o dalla dicitura equivalente («Denominazione di origine protetta») in un'altra lingua o in altre lingue, ove l'etichetta sia redatta in caratteri latini o in un altro alfabeto,
- la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e dell'azienda confezionatrice.

Ove il prodotto sia ottenuto con latte crudo (non pastorizzato) occorre riportare sull'etichetta anche il marchio specifico previsto dalla normativa nazionale e comunitaria.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione dello Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias) comprende i territori di quella che fino al 1997 era la provincia di Sitia del nomos di Lassithi (Creta) e che oggi (2008) corrispondono ai demi di Sitia, Makris Gialos, Itanos e Lefki, con tutti i relativi comuni. Si tratta in sostanza di una penisola che copre tutta l'estremità orientale di Creta, separata dal resto dell'isola dalla barriera naturale costituita dai monti Thripti e Orno a ovest e bagnata dal mare a nord, a est e a sud.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Geologia, rilievo e clima

L'ex provincia di Sitia occupa un territorio di 786 km², costituito prevalentemente da colline (altitudine compresa tra 300 e 1 000 m, con piccoli altopiani), per meno del 20 % da pianure (meno di 300 metri) e con qualche zona montuosa (1 000-1 500 m); il rilievo è privo dei contrasti che caratterizzano invece la parte occidentale e centrale di Creta, il che rende possibile l'allevamento di ovini e caprini sulla maggior parte del territorio (principalmente nelle zone collinose e, in misura minore, nelle zone pianeggianti).

A parità di altitudine, la zona di Sitia è caratterizzata da minori precipitazioni piovose, venti più forti e temperature più elevate rispetto al resto dell'isola di Creta.

La pluviometria media annua non supera i 1 100 mm in alcun punto del territorio; nelle zone collinari e centrali va dai 500 agli 800 mm, nelle zone nordorientali e meridionali è compresa tra i 300 e i 500 mm e nell'estremità sudorientale raggiunge il livello più basso (300 mm).

La temperatura media annua sulla costa settentrionale è di 18,67 °C, mentre sulla costa meridionale è più alta di almeno 1 °C, con un'escursione termica annua di 17 °C. Nelle zone collinari in cui si pratica l'allevamento, a un'altitudine di circa 600 m la temperatura media annua è di circa 16,50 °C, con un'escursione termica di circa 20 °C. A parità di altitudine, nella Creta occidentale le temperature medie sono più basse di 1-1,5 °C.

La zona è battuta da venti nordoccidentali, più intensi nei mesi di luglio e agosto, che impediscono alle temperature di raggiungere valori molto alti nelle ore più calde. Nei mesi invernali e durante la primavera soffiano talvolta venti meridionali che rendono più mite il clima.

Il soleggiamento è particolarmente elevato, da 2 700 ore annue nella parte settentrionale a 3 000 ore nella parte meridionale della zona considerata (è il valore più alto della Grecia).

Flora e pascoli

Il rilievo e il clima concorrono a determinare il particolare carattere della vegetazione. Fino a circa 600 m di altitudine il territorio è occupato da estese colture di ulivo (*Olea europea*) e fino a circa 1 000 metri anche di vite (*Vitis vinifera*). Fino ad oggi nella zona di Sitia sono state inventariate oltre 700 varietà di piante, mentre sull'intero territorio di Creta, che occupa una superficie più di dieci volte superiore, ne sono state inventariate circa 1 800.

Nelle zone non coltivate dominano le sterpaglie, ma ampie aree sono anche ricoperte da piante arbustive quali lo spinaporci (*Sarcopoterium spinosum*), la ginestra greca (*Genista acanthoclada*), il timo (*Thymus capitatus*), la salvia (*Salvia fruticosa* e *Salvia pomifera*) e il cespuglio argentato di Creta (*Ebenus cretica*), endemico.

Le zone caratterizzate da maggiore endemismo coincidono con quelle dove è più massiccia la presenza di ovini e caprini lasciati sostanzialmente liberi di pascolare nutrendosi della ricca varietà di piante endemiche e aromatiche, di specie vegetali erbacee e arbustive.

Sui pendii rocciosi, accessibili per lo più alle capre e, in misura minore, alle pecore, domina una vegetazione arbustiva alta (macchia) nella quale troviamo il lentisco (*Pistacia lentiscus*), la quercia spinosa (*Quercus coccifera*), l'olivastro (*Olea europaea, sylvestris*), il carrubo (*Ceratonia siliqua*) e la ginestra spinosa (*Calycotome villosa*).

Razze ovine e caprine: metodo di allevamento e latte prodotto

Esiste una razza locale distinta, la «pecora Sitia», sottorazza della razza montana dal corpo piccolo denominata «Isole dell'Egeo». Si è adattata a vivere in zone caratterizzate da scarsa vegetazione e bassa piovosità, come quella di Sitia, e viene allevata non solo per il latte, ma anche per la carne e la lana.

La maggior parte delle pecore allevate nella zona di Sitia appartiene alla razza omonima (28-30 000 capi nel 1995-2000). Negli ultimi trent'anni si è affermato anche l'allevamento (numericamente meno consistente) di pecore delle razze Psiloritis e Sfakia, anch'esse abituate a vivere in collina. Sono presenti anche incroci tra queste due razze e la razza Sitia allo scopo di accrescere la produzione di latte di quest'ultima. Le pecore Sitia sono pienamente adattate alla zona in cui sono allevate: ne è una conferma anche la loro resistenza all'insorgere della piroplasmosi (un solo caso all'anno su 1 000 animali, di cui soltanto il 25 % mortali). Da studi svolti di recente è emerso che queste pecore producono un quantitativo relativamente basso di latte: 106-115 kg l'anno in media per pecora negli allevamenti semintensivi e 72-80 kg in quelli estensivi di Sitia, mentre i valori medi per l'isola di Creta sono rispettivamente di 110-150 e di 78-98 kg l'anno per pecora.

Le capre della zona di Sitia (18-20 000 capi) appartengono alle razze autoctone greche, che si sono adattate ottimamente a vivere in luoghi impervi, caratterizzati da vegetazione scarsa e di tipo arbustivo.

Le capre e le pecore della zona di Sitia sono allevate tradizionalmente in allevamenti estensivi o al massimo semintensivi, situati in piccola parte in aree pianeggianti e per lo più in aree collinari (a un'altitudine compresa tra 300 e 1 000 metri), seguendo un ciclo alimentare ripetuto annualmente (cfr. punto 3.4), in pascoli ricchi di piante endemiche e aromatiche che conferiscono al latte peculiari caratteristiche organolettiche. La riproduzione delle pecore e delle capre avviene per accoppiamento naturale all'interno delle greggi, il che determina il mantenimento delle caratteristiche delle razze animali locali.

Si considerano estensivi gli allevamenti nei quali gli ovini e i caprini sono lasciati brucare in pascoli aperti ed «estesi», nutrendosi della vegetazione locale (spontanea o risultato di semina o altro intervento umano). Molte greggi sono transumanti e scendono ad altitudini più basse nei mesi invernali (da novembre ad aprile). Per proteggere e controllare gli animali si ricorre ai tradizionali stazzi, costituiti solitamente da spazi non coperti recintati da muri a secco. Gli allevamenti semintensivi sono quelli dotati di un locale coperto nel quale, quando serve, le pecore e le capre si fermano, si nutrono e vengono munte nei mesi freddi dell'inverno, mentre nella maggior parte dell'anno, grazie al clima mite della zona di Sitia, sono lasciate pascolare all'aperto. Negli ultimi vent'anni molti allevatori hanno creato strutture di stabulazione e di mungitura, abbracciando metodi di allevamento semintensivi che consentono loro di combinare gli aspetti positivi dell'allevamento estensivo e dell'allevamento intensivo.

Tradizione dell'allevamento e della produzione casearia nella zona di Sitia

Dal punto di vista storico, il nome della zona di Sitia è legato alla solida tradizione dei suoi abitanti nei settori dell'allevamento e della produzione casearia, che affonda le proprie radici nell'epoca minoica e si mantiene intatta fino ai giorni nostri. Qui di seguito sono elencati a titolo indicativo alcuni elementi e testimonianze di tale tradizione:

- recipienti di ceramica forati vicino alla base per la produzione di formaggio, rinvenuti nel corso di scavi archeologici in un'abitazione minoica vicino a Sitia, a Palekastro (capoluogo dell'odierno demo di Itanos),
- monete raffiguranti una capra provenienti da Pressos, che in epoca classica ed ellenistica era la città più potente della zona, a dimostrazione dell'importanza di questo animale per l'economia locale,
- contratti scritti risalenti al periodo dal 1347 al 1450, in cui si fa riferimento a frequenti carichi di formaggio che partivano dal porto di Sitia diretti a Venezia, ad Alessandria d'Egitto, a Cipro e con altre destinazioni,
- riferimento a Sitia come una delle sette zone di Creta in cui era fiorente l'allevamento delle pecore e delle capre nel XIII e nel XIV secolo,
- riferimento al «formaggio» o al «buon formaggio», indicato come il principale prodotto della provincia di Sitia nel XIX secolo,
- costante presenza della provincia di Sitia tra le otto province di Creta dedite all'allevamento nei secoli XIX e XX e primato assoluto nella produzione di formaggio e di lana tra le province di Creta nel 1847 e nel 1929,
- riferimento alla produzione di formaggio a pasta dura, di formaggio a pasta molle, di burro e di lana nei dati statistici relativi al nomos di Lassithi (la provincia più grande del quale è Sitia) negli anni 1937-1938,
- produzione dello ξυγαλο (*xigalo*) a Sitia, principalmente nei mesi caldi dell'estate, con latte di pecora e di capra, quantitativamente scarso e povero di grassi, sia ad opera delle massaie nelle case, che ad

opera degli allevatori in caratteristiche costruzioni di pietra, le μητάτα (*mitata*). Per produrre questo formaggio venivano utilizzati particolari recipienti di ceramica: si trattava di piccole giare dette κουρούπια (*kourouπia*), forate nella parte bassa per eliminare il siero senza che si rompesse la cagliata sovrastante,

- riferimento scritto allo ξύγαλο (*xigalo*) associato alla città di Sitia già dal 1957, quando veniva prodotto in almeno uno degli insediamenti dediti all'allevamento situati in collina (Misirgi, appartenente all'antico comune di Mitato; vale la pena di sottolineare che il termine μητάτο (*mitato*) significa «caseificio» in dialetto cretese),
- creazione, negli anni '70 del secolo scorso, del primo caseificio moderno nella zona di Sitia,
- nella zona di Sitia sono oggi operanti due caseifici dichiarati «Azienda riconosciuta per la produzione di latte e di prodotti lattiero-caseari», i quali producono prodotti locali, forti della tradizione secolare e dei peculiari metodi di lavorazione del latte degli allevatori-casari del luogo.

5.2. Specificità del prodotto:

Lo Ξύγαλο Σητείας (*Xygalos Siteias*) è un prodotto unico perché elaborato sulla scorta dell'antica tradizione della zona geografica di Sitia in fatto di allevamento e di produzione casearia, ottenuto con una particolare tecnologia di produzione e utilizzando il latte di razze locali di pecore e di capre, al quale i metodi di allevamento tradizionali, il clima e la vegetazione locale conferiscono caratteristiche peculiari.

Lo Ξύγαλο Σητείας (*Xygalos Siteias*) è descritto da noti esperti culinari greci come «un formaggetto di consistenza cremosa prodotto esclusivamente a Sitia, con un sapore ricco, acidulo e fresco». Ha trovato posto sugli scaffali dei supermercati e nei menù dei ristoranti della Creta orientale già nei primi anni '90 del secolo scorso, mentre almeno dal 1999 è indicato espressamente come un cibo inconfondibile in vari ristoranti (tradizionali e gastronomici) anche ad Atene e a Salonicco.

Sul sito CONCRED (*Conserving the Cretan Diet*, iniziativa patrocinata dalla Regione Creta), che contiene l'elenco dei ristoranti certificati che offrono piatti della tradizione cretese, questo formaggio, chiamato «Ξύγαλο Στειακό» (*xigalo stiako*), ossia «xigalo di Sitia», è presentato come uno squisito antipasto.

Caratteri distintivi rispetto agli altri formaggi cremosi

Pur presentando la stessa consistenza (tenore di umidità del 75 %) del Γαλοτύρι Ηπείρου & Δυτ.Ελλάδας (*Galotiri Ipirou ke Ditikis Elladas*) e del Κατίκι Δομοκού (*Katiki Domokou*), lo Ξύγαλο Σητείας (*Xygalos Siteias*) è meno salato. La Κοπανιστή Κυκλάδων (*Kopanisti Kikladon*) e l'Ανεβάτο (*Anevato*) sono più densi (rispettivamente 56 % e 60 % di umidità massima) e hanno anch'essi un tenore di sale più elevato di quello dello Ξύγαλο Σητείας (*Xygalos Siteias*). Il Πηχτόγαλο Χανίων (*Pihtogalos Hanion*) ha una densità intermedia (tenore massimo di umidità del 65 %).

Nello Ξύγαλο Σητείας (*Xygalos Siteias*), il sale è aggiunto e sciolto nel latte prima che inizi il processo di acidificazione, il che conferisce al prodotto finale sgocciolato un sapore più delicato e meno salato. Negli altri prodotti il sale è aggiunto, dopo il drenaggio del siero, alla cagliata sgocciolata [Κοπανιστή (*Kopanisti*), Ανεβάτο (*Anevato*), Πηχτόγαλο (*Pihtogalos*), Κατίκι (*Katiki*)]. Il sale è aggiunto al latte solo nel caso del Γαλοτύρι (*Galotiri*), ma ciò avviene ventiquattrore dopo l'inizio del processo di acidificazione.

Una caratteristica che distingue nettamente lo Ξύγαλο Σητείας (*Xygalos Siteias*) dai prodotti analoghi è il minore contenuto di grassi: questi ultimi infatti devono essere compresi tra il 33 % e il 46 % in peso della sostanza secca.

Nel caso del Πηχτόγαλο Χανίων (*Pihtogalos Hanion*), invece, il tenore minimo di grassi è molto più elevato (50 % in peso della sostanza secca), mentre per gli altri formaggi è del 40 %, del 43 % o del 45 %. Il basso tenore di grassi dello Ξύγαλο Σητείας (*Xygalos Siteias*) è ottenuto grazie all'uso di una percentuale elevata di latte di capra e/o mediante l'asportazione della sostanza grassa dal latte o dal formaggio stesso durante la sua elaborazione. Nei metodi di preparazione dei prodotti analoghi non è prevista tale fase di scrematura, ma, al contrario, i prodotti sono sottoposti a omogeneizzazione.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Sintetizzando, ci sono quattro aspetti principali, che rivestono un'importanza decisiva per la qualità e per le caratteristiche dello Ξύγαλο Σητείας (*Xygalos Siteias*), che collegano il prodotto alla zona geografica (sul piano ambientale e umano) e che, parallelamente, lo differenziano dai prodotti simili:

- l'uso di latte di qualità elevata, prodotto esclusivamente da animali di razze locali (pecora Sitia e, in misura minore, pecora Psiloritis e Sfakia ed eventuali incroci di tali razze, nonché razze caprine

autoctone della Grecia), allevati secondo metodi tradizionali in allevamenti estensivi o al massimo semintensivi all'interno della zona geografica delimitata, adattatisi al particolare clima della zona (scarsa piovosità, elevato soleggiamento, temperature medie relativamente alte ma senza grandi escursioni nell'arco della giornata, forti venti ecc.),

- la presenza di molte piante endemiche e aromatiche nei pascoli naturali della zona geografica delimitata, utilizzate dagli allevatori per nutrire gli ovini e i caprini sfruttando nel modo migliore, grazie alla loro esperienza, in tutte le stagioni dell'anno le caratteristiche geomorfologiche, le peculiarità climatiche e la particolare flora della zona, che incide sulle proprietà del latte conferendo una qualità specifica e gradevoli caratteri organolettici allo Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias).
- il ricorso alla peculiare tecnologia produttiva dello Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias), i cui aspetti salienti sono:
 - il controllo del contenuto di grassi attraverso la scrematura, effettuata «a monte» sul latte oppure sul prodotto dopo la prima fase di acidificazione, volta a mantenere il prodotto quanto più «leggero» possibile,
 - l'aggiunta di sale in tutta la massa del latte prima dell'acidificazione, che conferisce al formaggio un sapore salato poco pronunciato,
 - il fatto di non mescolare la cagliata nell'intero processo di acidificazione e di maturazione, che avviene a contatto dell'ambiente per favorire lo sviluppo della microflora che ne permette la fermentazione naturale, e
 - la corretta (sul piano temporale e qualitativo) separazione del siero dallo Ξύγαλο Σητείας (Xygaló Siteias), anche dopo la maturazione, affinché la cagliata si rompa il meno possibile.
- la sopravvivenza stessa dell'antico nome del prodotto ottenuto dall'acidificazione naturale del latte [οξύγαλα (oxigala), ossia «latte acido»], in forma leggermente alterata nel dialetto di Sitia [ξύγαλο (xigalo)] e con un metodo di produzione eccezionalmente simile a quello seguito in epoca classica e romana. I nomi dei prodotti simili si sono ormai differenziati notevolmente, mentre altri prodotti caseari hanno una storia molto più breve, sia a Creta che nel resto della Grecia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

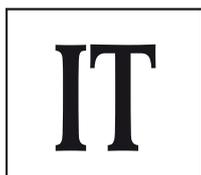
[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>

ALTRI ATTI

Commissione europea

2010/C 312/14	Publicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	19
2010/C 312/15	Publicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	25



PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2010 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 100 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + CD-ROM annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	770 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	300 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea non sono temporaneamente vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico CD-ROM multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

Il formato CD-ROM sarà sostituito dal formato DVD nel 2010.

Vendita e abbonamenti

Gli abbonamenti ai diversi periodici a pagamento, come l'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è pubblicato al seguente indirizzo:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT